



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LAHANA SOSLU HAMBURGER

500 gram kıyma
1 çorba kaşığı ketçap
1 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Sosu için:
5 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram kıyılmış beyaz lahana
1 çorba kaşığı mayonez
2 diş sarımsak
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Hamburger ekmekleri

Öncelikle kıymayı derin bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, ketçapı, sarımsağı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Köfteleri az yağlı bir tavada kızartın. Fırın tepsisine alın. Köftelerin içlerinin de iyi pişmesi için fırında 5 dakika bu şekilde pişirin. Daha sonra kaşar peyniri üzerine yerleştirin. 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Lahana sosu için ince kıyılmış beyaz lahanayı tuzla ovup zeytinyağı ve mayonezle karıştırın. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri yerleştirip lahana sosunu ekleyip hazırlayın.